

卯月のお献立

粹

先付け

先付け二種

アスパラ浸し 着せ牛乳羹
ピース 海老

お椀

蛤水仕立て

蛤安平 金目鯛 菜花 人参
柚子

お造り

氷盛り

本鮪 槍烏賊 勘八
芽物 山葵

焼物

甘鯛雲丹焼き

天豆 谷中

煮物

若竹煮

筍 若メ 木ノ芽

酢の物

貝いろいろ

鳥貝 赤貝 ホッキ貝
胡瓜 長芋 とろろ酢

強肴

和牛ロース

彩り野菜

食事

むぎとろ または

冷たい茶そばのとろろそば

水菓子

季節の果物

一つ一つ丹精込めてお作りしておりますが、当日内容が変わる場合がございます。
アレルギーのある方はお申し出くださいませ。

料理長 **二見 浩**